

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Maluku Utara merupakan wilayah yang dikelilingi oleh beragam destinasi wisata bahari seperti pantai dan taman laut yang menakjubkan, terdiri dari 395 pulau, 331 di antaranya tidak berpenghuni dan 64 berpenghuni. Maluku Utara memiliki banyak potensi dalam bidang perikanan, pertambangan, perkebunan, dan lainnya karena karakteristik geografisnya. (Amal, 2010)

Pulau Ternate merupakan bagian penting dari Kesultanan Ternate, yang kini menjadi wilayah Kotamadya Ternate di Provinsi Maluku Utara. Secara etimologi, "Ternate" berasal dari "tara no ate," yang berarti tindakan turun dari dataran tinggi untuk menetap di daerah tersebut (Prodi et al., 2018). Ternate memiliki tanah yang sangat subur, memungkinkan masyarakat menanam cengkeh dan pala, yang menjadi komoditas penting karena iklim yang mendukung. Cengkeh menjadi daya tarik utama bagi bangsa asing. (Hasim, 2019)

Gastronomi Ternate mencerminkan kekayaan dan keberagaman budaya serta tradisi lokal yang mendalam, berakar pada sejarah perdagangan rempah-rempah sejak abad ke-15. Terletak di wilayah yang dikelilingi oleh pantai dan lautan, mata pencaharian masyarakat pesisir Ternate sangat bergantung pada sektor perikanan dan hasil tangkapan laut. Letak geografis ini mempengaruhi kuliner Ternate yang mayoritas berbahan dasar ikan dan hasil laut lainnya. Hidangan khas Ternate, seperti papeda, makanan pokok berbahan dasar tepung sagu yang sering disajikan dengan ikan atau lauk lainnya. Ikan gohu, ikan mentah yang direndam dalam rempah-rempah dan disajikan segar. Sup ikan soru, sup aromatik dari ikan segar

dengan bumbu lokal dan sayuran garu, hidangan berbasis sayuran lokal yang dimasak secara tradisional, menggambarkan pengaruh signifikan dari lingkungan laut sekitarnya. Kuliner Ternate tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki makna budaya yang mendalam. Banyak hidangan tradisional dihubungkan dengan adat istiadat dan upacara penting, seperti pernikahan dan upacara keagamaan, yang menonjolkan keterampilan kuliner dan nilai-nilai budaya masyarakat. Penggunaan bahan-bahan lokal, termasuk ikan, sayuran, dan rempah-rempah, merupakan bagian integral dari identitas kuliner Ternate dan mencerminkan pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan dari lingkungan sekitar. (Rukmini Sari, 2017)

Ternate juga memiliki potensi besar sebagai tujuan wisata gastronomi. Upaya sedang dilakukan untuk mempromosikan kekayaan kuliner kota ini kepada wisatawan domestik dan internasional. Pemerintah daerah dan pemangku kepentingan berkolaborasi untuk meningkatkan visibilitas keahlian memasak Ternate, dengan harapan menarik lebih banyak pengunjung dan mendukung ekonomi lokal. Masyarakat setempat memainkan peran penting dalam melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner Ternate, melalui kolaborasi antara koki, praktisi industri makanan, dan pakar budaya yang bersama-sama menyoroti potensi gastronomi wilayah tersebut. (Hirto, 2023)

Tradisi adalah kumpulan praktik, kebiasaan, atau ritual yang diturunkan dari periode awal hingga periode berikutnya dalam sebuah komunitas atau kelompok masyarakat, begitu pula dengan kebudayaan seperti masyarakat pada umumnya di Indonesia, masyarakat Ternate senang berkumpul dan bersilahturahmi dengan keluarga dan tetangga. Mereka berkumpul di acara perayaan adat, acara pernikahan, upacara kelahiran dan kematian. Upacara adat dan makanan memiliki satu

hubungan yang tidak dapat dipisahkan dikarenakan di Ternate bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga memiliki makna sosial dan spiritual. Setiap hidangan yang disajikan dalam acara adat atau upacara memiliki simbolisme tersendiri, seperti keberkahan, kesederhanaan, atau rasa syukur. Makanan ini juga menjadi sarana untuk memperkuat ikatan sosial antar anggota masyarakat, karena sering kali disajikan dan dinikmati bersama-sama dalam suasana yang penuh kekeluargaan. (Sitnawati, 2018)

Gohu ikan, makanan khas yang dibuat dari ikan tuna atau cakalang mentah, sangat disukai oleh masyarakat Ternate dan wisatawan karena rasanya yang unik dan manfaat kesehatannya yang luar biasa. Ikan laut segar, seperti tuna dan cakalang, kaya akan protein dan asam lemak omega-3, yang membantu menjaga stamina, mencegah kanker, melindungi kesehatan mata, mendukung detoksifikasi, dan menjaga kesehatan jantung dan otak. Cara paling sederhana untuk membuat gohu ikan adalah mencampur ikan mentah dengan garam, jeruk nipis, dan kemangi, kemudian menambahkan bawang merah dan cabai yang telah ditumis. Biasanya disajikan dengan papeda, kasbi, atau huda, hidangan ini memiliki rasa yang segar, asam, gurih, dan sedikit manis, dengan tekstur ikan yang kenyal. Gohu ikan sangat sehat karena dibuat tanpa bahan kimia buatan. Kebiasaan nelayan Ternate pada abad ke-14, ketika kota ini terkenal sebagai penghasil rempah-rempah dan mengolah ikan tangkapan secara mentah dengan bumbu sederhana yang mudah dibawa, mungkin menjadi sumber makanan ini. Makanan tradisional khas Ternate yang disebut goru balanga dimasak dalam wajan besar dengan bumbu rempah dan daging sapi sebagai bahan utama. Namanya berasal dari cara memasaknya. Memasak ini menghasilkan perpaduan rasa gurih, manis, dan pedas, dengan bumbu

seperti pala, kayu manis, ketumbar, jintan, dan cabai merah. Rasa unik ini membedakannya dari semur biasa, yang hanya memiliki rasa manis dan gurih. Masyarakat ternate biasanya membuat makanan khas Pulau Rempah ini setelah mendapatkan hewan kurban. (Buru Selatan, n.d.)

Berikut adalah narasumber yang digunakan penulis untuk mendukung dan membantu dalam pengolahan informasi penulisan:

Tabel.1 1 Narasumber kegiatan *Food Presentation*

No.	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1	Muhammad Yusuf Milyardi	<i>Head Chef Cascades Restaurant</i>	Sebagai narasumber dalam pengembangan menu
2	Galpi Ramdani	Barista padasuka coffee	Sebagai narasumber yang memberikan informasi terkait ciri khas makanan asli ternate

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian *Food Presentation Pengembangan Makanan Gohu Ikan dan Goru Balanga Kota Ternate Provinsi Maluku Utara* diantara lain sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan Formal dari penelitian Tugas Akhir yang disusun oleh penulis ini adalah untuk mengaplikasikan kompetensi yang didapatkan oleh penulis pada saat belajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan menjadikan salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi Diploma.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mempresentasikan masakan khas Ternate dalam bentuk konsep *Fine Dining*.
2. Mengembangkan resep Gohu Ikan dan Goru Balanga Kota Ternate Provinsi Maluku Utara yang belum banyak diketahui masyarakat Indonesia dengan penampilan yang *modern* dan disesuaikan dengan tren masa kini. Disediakan dan dipromosikan kepada publik melalui penjualan di restoran *Fine Dining* berkelas di kota-kota besar seperti di Jakarta atau Bali.

1.3 Usulan Produk Makanan

1.3.1 Perencanaan Menu

Pada kesempatan kali ini penulis tertarik untuk memilih masakan dari daerah Ternate di Tugas Akhir ini yang akan penulis tampilkan dalam bentuk *Food Presentation* untuk *Fine Dining*. Pada judul yang penulis ajukan untuk Tugas Akhir ini ialah “Pengembangan Makanan Gohu Ikan dan Goru Balanga Kota Ternate Provinsi Maluku Utara”.

1.3.2 Rangkaian Menu

APPETIZER

GOHU IKAN

(*Cured kombu fresh* Tuna disajikan dengan colo colo *vinnraigrette*, kenari *salted caramel* serta kemangi *oil* dan *fried leeks* sebagai pelengkap)

MAIN COURSE

GORU BALANGA

(Sous vide prime tenderloin disajikan dengan cassava edible charcoal, corn fritter, glazed carrot serta pumpkin leaf, fried shallot dan Goru *sauce* sebagai pelengkap)

1.3.3 Matriks Menu

Tabel.1 2 Matriks Menu

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
1.	Gohu Ikan	Tuna, <i>kombu</i> , lemon, bawang merah, <i>tomato</i> <i>cherry</i> , cabe rawit, kenari,	umami, gurih, asin, pedas, asam	Merah muda, hijau, merah, <i>golden brown</i>	Empuk, renyah	<i>Cured,</i> <i>blanch,</i> <i>toasted</i>
2.	Kemangi <i>oil</i>	Kemangi, minyak	<i>Plain</i>	Hijau	Cair	<i>Simmer</i>
3.	<i>Fried</i> <i>Leeks</i>	Daun bawang, <i>salt</i>	Asin	<i>Golden brown</i>	Renyah	<i>Deep</i> <i>fry</i>

No	Menu	Bahan	Rasa	Warna	Tekstur	Metode
4.	Goru Balanga	<i>Prime Tenderloin, , bumbu putih, cabai, kecap manis, aromatic</i>	Gurih, manis, pedas	Cokelat,	Empuk, berserat	<i>Sous vide</i>
5.	<i>Cassava edible charcoal</i>	Singkong, <i>charcoal powder, tepung jagung, garam</i>	Gurih, asin	Hitam	Empuk, lembut	<i>Stewing</i>
6.	<i>Corn fritters</i>	Jagung, tepung, garam, daun jeruk	Manis, asin	Kuning	Renyah	<i>Deep fry</i>
7.	<i>Glazed carrot</i>	Wortel, goru sauce	Asin, gurih, manis	Oranye	Lembut	<i>Blanch, Glazed</i>
8.	<i>Grilled pumpkin leaf</i>	Daun labu, cuka, minyak, garam	Sedikit asam, asin	Hijau	lembut dan sedikit renyah	<i>Grilled</i>
9.	<i>Fried shallot</i>	Bawang, minyak, garam	Gurih, sedikit pahit	Cokelat	Renyah	<i>Deep fry</i>

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2024

1.3.4 Penjelasan Produk

Berikut pemaparan mengenai produk yang akan di presentasikan oleh penulis:

1. Gohu Ikan

Gohu ikan adalah salah satu makanan tradisional khas Ternate yang sering disebut sebagai “Sashimi Ternate” karena menggunakan ikan segar sebagai bahan utamanya tanpa ada proses pemasakan. Hidangan ini mencerminkan kekayaan budaya kuliner Ternate yang berakar dari sumber daya laut yang melimpah di wilayah tersebut. Bahan baku utamanya adalah ikan tuna atau cakalang segar yang dipotong kecil, dan jeruk nipis sebagai bahan kedua untuk merendam ikan untuk menghilangkan bau amis, dan “memasak” secara alami, lalu diberi bumbu gohu yaitu cabai rawit, bawang merah, dan daun kemangi, diiris tipis dan dicampur dengan ikan kemudian minyak kelapa dipanaskan dan dituangkan di atas campuran ikan dan bumbu untuk aroma dan rasa khas, yang terakhir diberi kacang tanah goreng ditaburkan sebagai *topping* untuk menambah tekstur renyah. Alasan penulis memilih makanan gohu ikan dikarenakan gohu ikan memiliki keunikan, citarasa yang khas dan memiliki kemiripan seperti *sashimi* dari jepang, *ceviche* dari Peru.(Buru Selatan, n.d.)

2. Goru Balanga

Makanan tradisional khas Maluku Utara yang disebut "Goru Balanga" ini mirip dengan semur. Perbedaan utama antara kedua hidangan tersebut yakni rasanya, goru balanga memiliki rasa yang lebih pedas daripada semur. Nama goru balanga ini memiliki arti yaitu daging yang diolah dalam wajan besar bersama rempah rempah dan prinsip pembuatannya mirip seperti dengan semur pada umumnya yaitu

dengan proses *braising* menjadikan daging sapi sengkel lembut dan lebih meresap bumbunya. (Rizki A. Tiara, 2022)

3. Cassava edible charcoal

Kasbi merupakan nama lain dari singkong atau ubi kayu yang juga dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh masyarakat maluku dan kerap diolah untuk beragam jenis hidangan seperti kasbi goreng dan kasbi rebus. Selain itu, tepung dari kasbi ini dapat digunakan dalam pembuatan sagu.(titan baking, 2019)

Penambahan bubuk *charcoal* diperlukan untuk mempercantik tampilan pada hidangan singkong tanpa mempengaruhi tekstur, rasa maupun aroma dan tidak ada unsur karbohidrat nya pada makanan tersebut. Bubuk *charcoal* yang digunakan untuk makanan pada umumnya berbahan dasar bambu jepang dan kayu.(friska rahma, 2022)

4. Corn Fritters

Perkedel jagung adalah kue goreng yang berasal dari masakan asli Amerika yang terbuat dari adonan jagung manis. Perkedel jagung yang memiliki rasa manis dan gurih sangat populer di Amerika Serikat khususnya di wilayah Selatan. Perkedel jagung sering disajikan di acara dan perayaan. Jika di Indonesia, perkedel jagung dikenal sebagai bakwan jagung. Setelah dicampur dengan tepung, bawang, dan rempah rempah, jagung manis di goreng hingga kecokelatan. Jagung dipilih karena gizinya yang tinggi, rasanya enak dan harga yang terjangkau. (hidayat, 2019)

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Tema Masakan

Penulis dalam Tugas Akhir ini akan menciptakan cita rasa kuliner Kota Ternate, Maluku Utara dalam bentuk *Fine Dining* dan *Fusion Food*.

Fine Dining adalah pengalaman kuliner mewah yang biasanya ditemukan di restoran kelas atas disajikan kepada para tamu dengan cara yang elegan dan formal serta memberikan perhatian yang mendalam terhadap detail dan komitmen untuk menyajikan keunikan kuliner. Menawarkan pengalaman makan yang berkualitas tinggi, kualitas bahan makanan dan presentasi yang elegan. Restoran *fine dining* umumnya menawarkan menu yang lebih luas dan lebih kompleks. Para koki berfokus pada keterampilan yang tinggi melalui teknik yang rumit.(aperitif, 2024)

Fusion Food adalah konsep kuliner yang menggabungkan elemen-elemen dari berbagai tradisi kuliner yang berbeda menjadi satu hidangan atau menu. Ini bisa mencakup penggabungan bahan, teknik memasak, dan gaya presentasi dari berbagai budaya, menghasilkan hidangan yang inovatif dan unik. (Nasution, 2024)

1.4.2 Jenis Masakan

Dengan menggunakan berbagai sumber referensi dan mengadopsi *Fine Dining*, penulis merancang dan mengembangkan filosofi menu yang menggambarkan makanan khas Provinsi Maluku Utara. Berikut adalah daftar menu yang disusun oleh penulis:

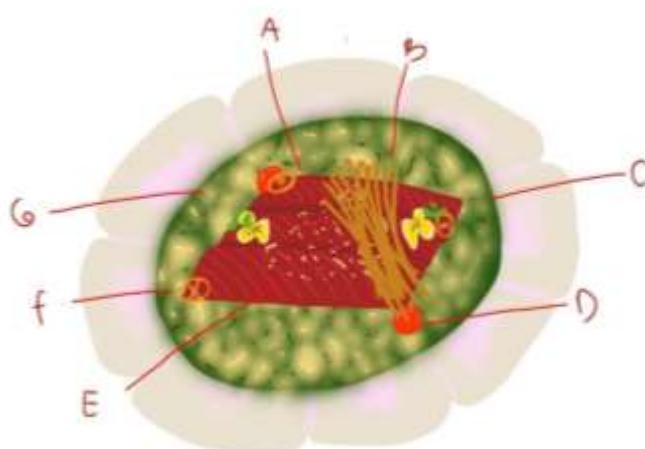
1. Gohu Ikan (*Appetizer*)

Makanan pembuka khas Maluku Utara yang berbahan dasar *fresh tuna* yang dipadukan dengan bumbu gohu yang dikembangkan oleh penulis menjadi colo colo

vinaigrette. Disajikan dengan *fried leeks* dan *salted caramel* kenari serta kemangi oil sebagai pelengkap.

- A) Cured Tuna
- B) Fried Leeks
- C) Kemangi Oil
- D) Tomato Cherry
- E) Kenari Salted Caramel
- F) Cayenne
- G) Lemon Juice

Gambar 1. 1 Sketsa Gohu Ikan



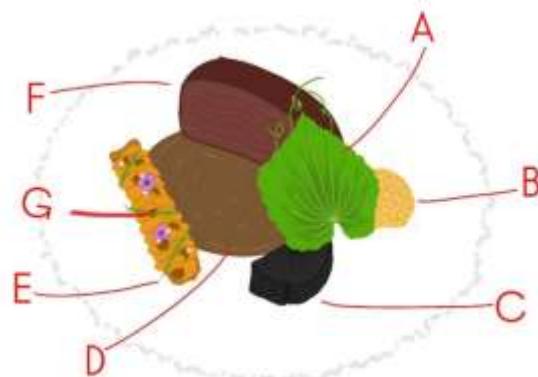
Sumber: Hasil sketsa penulis, 2024

2. Goru Balanga (*Main Course*)

Makanan utama khas Maluku Utara. *Sous vide prime tenderloin* sebagai protein utama yang dipadukan dengan *sauce* berbahan dasar bumbu putih, rempah-rempah dan kecap manis. Disajikan dengan *cassava edible charcoal* sebagai karbohidrat, *corn fritters* dan *carrot* sebagai *side dish* lalu *pumpkin leaf* sebagai pelengkap.

- A) *Pumpkin leaf*
- B) *Corn Fritters*
- C) *Cassava Edible Charcoal*
- D) *Goru Sauce*
- E) *Glaze Carrots*
- F) *Sous Vide Tenderloin*
- G) *Fried Shallots*

Gambar 1. 2 Sketsa Goru Balanga



Sumber: Hasil sketsa penulis, 2024

1.4.3 Pengajuan Resep

Resep adalah formula bahan dan daftar instruksi untuk membuat makanan siap saji. Digunakan dalam operasi layanan makanan untuk mengontrol kualitas, kuantitas, dan biaya makanan. Menurut persyaratan operasi dan pengguna yang dituju, resep dapat dibuat sederhana hingga rumit. (Pro, n.d.)

Menurut Jhon dalam Mufqi (2016), standar resep makanan mencakup arahan tertulis tentang cara membuat produk makanan, termasuk bahan, jumlah bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat, *garnish*, dan informasi lainnya. Standar resep sangat penting untuk menjamin kualitas makanan dan menjadi acuan dalam produksi. Menurut US Department of Agriculture (USDA), daftar bahan,

nama, takaran, petunjuk persiapan, petunjuk penyajian, jumlah, ukuran, variasi, nutrisi per porsi, dan kebutuhan alat harus disertakan dalam resep standar, seperti yang dilampirkan dalam Mufqi (2016). Nurzinah dalam Tri (2014) berarti menambah struktur resep standar yang mencakup informasi seperti nama resep, hasil, bahan, alat, instruksi persiapan, waktu memasak, cara menghidangkan, dan instruksi penyimpanan. (Luh et al., 2019)

Rekomendasi masakan yang diberikan oleh penulis berfungsi sebagai pedoman untuk membuat makanan yang akan disajikan. Beberapa resep yang digunakan berasal dari berbagai sumber, seperti wawancara dengan ahli, referensi *online*, serta ilmu dan pengalaman yang diperoleh selama menjalani studi di Politeknik NHI Bandung.

Tabel.1 3 Standar Resep *Cured Tuna Kombu*

CURED TUNA KOMBU

Halaman :1 dari 1				Jumlah Porsi : 2
Tanggal : September 2024				Berat Porsi : 50 gr
Lokasi : Ternate				Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	100 30 20	Gr Gr Ml	Tuna <i>Kombu</i> Air	Bersihkan potong sesuai ukuran ikan
	<i>Cured</i>	100 30 20	Gr Gr Ml	Tuna <i>Kombu</i> Air	Lembabkan <i>kombu</i> dengan <i>paper towl</i> dan sedikit air, letakan ikan di antara dua sisi <i>kombu</i> , tutup dengan <i>plastic wrap</i> lalu diamkan selama 30 menit
	Sajikan				

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

Tabel.1 4 Standar Resep Sambal Colo Colo Vinnraigrette

COLO COLO VINNAIGRETTE

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2024

Berat Porsi : 15 gr

Lokasi : Ternate

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	5 50 30 10 250	Gr Gr Gr Gr Ml	<i>Cayenne pepper Lemon Tomato cherry shallot Water</i>	<i>slice Squeeze slice</i>
	<i>Blanch</i>	34 250	Gr Ml	<i>Tomato cherry Water</i>	<i>Blanch tomat selama 2 min kemudian taruh di ice bath</i>
	<i>Mixed</i>	5 80 34 10	Gr Gr Gr Gr	<i>Cayenne pepper Lemon Toamato cherry Shallots</i>	Semua bahan di <i>bowl</i> dan diamkan selama 20 menit.
	Sajikan				

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 5 Standar Resep Kemangi Oil

KEMANGI OIL

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2024

Berat Porsi : 10 ml

Lokasi : Ternate

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	20 20	Gr Ml	Kemangi Minyak kelapa	Dicuci dan dikeringkan
	<i>Blend</i>	20 20	Gr Ml	Kemangi Minyak kelapa	Menggunakan <i>blender</i>

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
	Panaskan			Minyak	Di pan dan masak hingga mengeluarkan aroma
	Saring			Campurkan Minyak	Hingga ampas tidak ada minyak
	Sajikan				

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 6 Standar Resep *Fried Leeks*

FRIED LEEKS

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2024

Berat Porsi : 10 gr

Lokasi : Ternate

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	80 100 50 5 15	Gr Ml Ml Gr Gr	Daun Bawang Air Minyak Garam <i>Edible flower</i>	<i>White part</i> Bersihkan
	<i>Blanch</i>	80 100	Gr Ml	Daun bawang Air	<i>Blanch</i> daun bawang tiriskan lalu keringkan menggunakan <i>paper towl</i>
	<i>Fried</i>			Daun bawang	Goreng hingga <i>golden brown</i>
	<i>Seasoning</i>			Garam	<i>Seasoning</i> menggunakan garam
	Sajikan				

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 7 Standar Resep Kenari *Salted Caramel***KENARI SALTED CARAMEL**

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2024

Berat Porsi : 25 gr

Lokasi : Ternate

Suhu Hidangan : Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	10 15 10 10 5	Gr Gr Gr Ml Gr	Kenari <i>Sugar</i> <i>Butter</i> <i>Fresh cream</i> <i>Salt</i>	Bersihkan
	Campurkan	10 15 10 16 5	Gr Gr Gr Ml Gr	Kenari <i>Sugar</i> <i>Butter</i> <i>Whipped cream</i> <i>Salt</i>	Lelehkan gula hingga menjadi <i>caramel</i> di <i>sautoise</i> menggunakan api kecil kemudian tambahkan <i>whipped cream</i> aduk lalu berikan <i>butter</i> sampai <i>emulsify</i> , tambahkan garam dan kenari lalu <i>toast</i> , taruh di <i>bowl</i>
	Sajikan				

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 8 Standar Resep *Sous Vide Prime Tenderloin* dan *Goru Sauce****SOUS VIDE PRIME TENDERLOIN & GORU SAUCE***

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi: 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi: 100 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	200 30 130 10 5 3 10 20 3	Gr Gr Ml Gr Gr Gr Gr Gr Gr	<i>Prime tenderloin</i> Kecap manis Air Kayu manis Pala bubuk Lada bubuk Mentega Tepung jagung Garam <i>Goru paste</i>	
	<i>Sous vide</i>	200 10 5	Gr Gr Gr	<i>Tenderloin</i> Kayu manis Pala bubuk <i>Goru paste</i>	Masukan <i>tenderloin</i> Bersama <i>goru paste</i> , kayu manis dan pala bubuk kedalam <i>vacuum bag</i> lalu <i>sous vide</i> selama 35 menit di suhu 65 – 70°C, lalu angkat <i>tenderloin</i> dan <i>seared</i>
	<i>Goru sauce</i> (tumis)	30 100 3	Gr Ml Gr	<i>Goru paste</i> Kecap manis Air Lada bubuk	Tumis <i>goru paste</i> hingga harum lalu beri pala bubuk, lada bubuk, garam, kecap, tuang air kemudian saring menggunakan <i>tammy cloth</i>

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
	Mixed	30 20	Gr Gr	Air Tepung jagung	Campurkan tepung jagung dan air lalu aduk
	Reduce	3	Gr	Goru sauce Slurry Garam	Air hasil saringan ditambahkan dengan <i>slurry</i> lalu <i>reduce</i> hingga menjadi konsistensi saus atau mengental kemudian tambahkan garam
	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel.1 9 Standar Resep Goru Paste

GORU PASTE

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal : September 2024

berat porsi : 140 gr

Lokasi : Kota Ternate

Suhu Hidangan: Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	65 25 45 3 3	Gr Gr Gr Gr Gr	Bawang merah Bawang putih Cabai merah Ketumbar Jintan	<i>Slice</i> <i>Slice</i> <i>Slice</i>
	Blend				Haluskan menggunakan <i>blender</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel.1 10 Standar Resep *Cassava Edible Charcoal***CASSAVA EDIBLE CHARCOAL**

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 60 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Ruang

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	100 130 20 15 5	Gr Ml Gr Gr Gr	Singkong Air <i>Charcoal</i> Tepung jagung Garam	<i>Washed, peel and slice</i>
	<i>Stew</i>	100 130 20 15	Gr Ml Gr Gr	Singkong Air <i>Charcoal</i> Tepung jagung	Hingga empuk dan berwarna hitam
	Taburi	5	Gr	<i>Charcoal</i>	Di atasnya kemudian <i>roast</i> selama 2 menit
	<i>Seasoning</i>	5	Gr	Garam	<i>Seasoning</i> menggunakan garam
	Sajikan				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel.1 11 Standar Resep *Corn Fritters****CORN FRITTERS***

Halaman :1 dari 2

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 50 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	Prepare (<i>mise en place</i>)	100 15 5 5 100 100	Gr Gr Gr Gr Ml Ml	Jagung Tepung terigu Daun jeruk Garam Minyak Air	Pisahkan biji jagung <i>Slice</i>
	<i>Dusting</i>	50 15 5 5	Gr Gr Gr Gr	Jagung Tepung terigu Daun jeruk Garam	<i>Dusting</i> jagung dengan tepung kemudian tambahkan daun jeruk <i>seasoning</i> menggunakan garam
	Bulatkan	100 50	Gr Gr	Air Tepung	Basahi salah satu tangan dengan air lalu satu tangan lagi dibaluri tepung kemudian bentuk adonan menjadi bulat
	Goreng				Goreng hingga kuning kecoklatan
	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

Tabel.1 12 Standar Resep *Glazed Carrot****GLAZED CARROT***

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 50 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	100 300	Gr Ml	Wortel Air Goru sauce	<i>Peel and washed</i>
	<i>Blanch</i>	60 150	Gr Ml	Wortel Air	<i>Blanch</i> wortel hingga empuk
	<i>Glazed</i>			Goru sauce	<i>Glazed</i> wortel menggunakan goru sauce
	<i>Blanch</i>	60 150	Gr Ml	Wortel Air	<i>Peel, mandolin kemudian blanch, angkat</i>
	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 13 Standar Resep *Grill Pumpkin Leaves****GRILL PUMPKIN LEAVES***

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 10 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	20 5 5 5	Gr Ml Ml Gr	Daun labu Cuka Minyak Garam	Bilas, keringkan

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
	<i>Seasoning</i>	20 5 5 5	Gr Ml Ml Gr	Daun labu Cuka Minyak Garam	<i>Seasoning</i> daun labu menggunakan cuka, minyak dan garam
	<i>Grill</i>				<i>Grill</i> hingga bertekstur renyah
	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024.

Tabel.1 14 Standar Resep Fried Shallots

FRIED SHALLOT

Halaman :1 dari 1

Jumlah Porsi : 2

Tanggal: September 2024

Berat Porsi : 5 gr

Lokasi: Kota Ternate

Suhu Hidangan: Panas

No	Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare (mise en place)</i>	30 50 5 15	Gr Ml Gr Gr	Bawang merah Minyak Garam <i>Edible flower</i>	<i>Slice</i>
	Goreng	10 50	Gr Ml	Bawang merah Minyak	Goreng hingga warna nya kecoklatan lalu angkat
	<i>Seasoning</i>			Garam <i>Paper towl</i>	Taruh di bowl menggunakan <i>paper towl</i> dan <i>seasoning</i> menggunakan garam
	Sajikan				

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024.

1.4.3 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost dan Selling Price

Biaya makanan atau *Food Cost*, mengacu pada rasio antara biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dengan pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan tersebut. Biaya makanan pada umumnya dinyatakan dalam bentuk persentase yang juga disebut dengan persentase biaya makanan, (Gordon, 2024). Persentase biaya makanan dapat ditentukan untuk setiap item dalam menu, atau secara keseluruhan serta dapat ditetapkan untuk total biaya makanan dan total penjualan makanan berdasarkan hari, minggu, bulan, dan tahun, (Jones, 2004).

Dish Cost adalah biaya yang terkait dengan satu porsi hidangan spesifik yang disajikan kepada pelanggan. Biaya ini mencakup semua biaya yang ada dalam resep serta biaya tenaga kerja atau *overhead* lainnya yang terkait dengan penyajian hidangan. Biaya ini biasanya ditunjukkan sebagai persentase dari harga jual . *Recipe Cost* adalah total biaya yang diperlukan untuk membuat suatu resep secara keseluruhan, tanpa memperhitungkan berapa banyak porsi yang dihasilkan. Setelah mengetahui *recipe cost*, biaya untuk setiap porsi (*dish cost*) dapat dihitung dengan membagi total biaya dengan jumlah porsi yang dihasilkan oleh resep tersebut. (Edward E. Sanders et al., 2021)

Harga jual atau *selling price*, adalah nilai yang ditetapkan oleh perusahaan untuk produk yang mereka tawarkan kepada konsumen. Harga ini mencakup biaya produksi dan pengadaan produk serta *margin* keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan. (Turovski, 2024). Persentase biaya makanan pada rata rata industri *food and beverage* sebesar 30% - 40%. (Jones, 2004).

$$\frac{\text{Dish cost}}{\text{Food cost percentage}} \times 100\% = \text{Selling price}$$

Berikut merupakan tabel untuk perhitungan *Food Cost*, *Dish Cost*, dan *Selling Price* yang akan digunakan dalam penulisan ini.

Tabel.1 15 Recipe Cost Gohu Ikan

PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE MALUKU UTARA					
GOHU IKAN			Portion =		2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
CURED TUNA KOMBU					
1	Tuna	100	g	Rp 45,000.00	Rp 9,000.00
2	<i>Kombu</i>	30	g	Rp 16,988.00	Rp 5,096.40
COLO COLO VINNAIGRETTE					
3	Cabe rawit	5	g	Rp 5,980.00	Rp 299.00
5	Lemon	50	g	Rp 6,400.00	Rp 6,400.00
6	<i>Tomato cherry</i>	30	g	Rp 8,200.00	Rp 984.00
7	Bawang merah	15	g	Rp 9,500.00	Rp 712.50
KEMANGI OIL					
8	Kemangi	20	g	Rp 4,780.00	Rp 1,912.00
9	Minyak kelapa	20	ml	Rp 10,400.00	Rp 428.87
FRIED LEEKS					
10	Daun bawang	80	g	Rp 2,800.00	Rp 2,240.00
11	Minyak kelapa	50	ml	Rp 10,400.00	Rp 1,072.16
12	Garam	5	g	Rp 2,500.00	Rp 50.00
13	<i>Edible flower</i>	15	g	Rp 29,950.00	Rp 1,797.00
14	Kemangi	5	g	Rp 4,780.00	Rp 478.00
KENARI SALTED CARAMEL					
15	Garam	5	g	Rp 2,500.00	Rp 50.00
16	Kenari	10	g	Rp 16,000.00	Rp 1,600.00
17	Gula	15	g	Rp 5,500.00	Rp 412.50
18	<i>Cooking cream</i>	10	ml	Rp 35,000.00	Rp 1,750.00
19	Butter	10	g	Rp 45,500.00	Rp 2,275.00
RECIPE COST					Rp 36,557.43
DISH COSTING					Rp 18,278.72
FOOD COST (%)					30%
SELLING PRICE					Rp 60,929.05

Sumber: Data hasil olahan penulis, 2024

Tabel.1 16 Recipe Cost Goru Balanga

PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE MALUKU UTARA					
GORU BALANGA			Portion =		2
No.	Ingredients	QTY	Unit	Unit Price	Total Cost price
SOUS VIDE TENDERLOIN & GORU SAUCE					
1	<i>Prime tenderloin</i>	200	gr	Rp 280,000.00	Rp 56,000.00
2	Kayu manis	10	gr	Rp 9,500.00	Rp 1,583.33
3	Kecap manis	30	ml	Rp 3,000.00	Rp 1,500.00
4	Pala bubuk	5	gr	Rp 8,900.00	Rp 890.00
5	Lada bubuk	3	gr	Rp 8,900.00	Rp 534.00
6	Tepung jagung	30	gr	Rp 3,000.00	Rp 360.00
7	Mentega	10	gr	Rp 45,500.00	Rp 2,275.00
GORU PASTE					
8	Bawang merah	65	gr	Rp 9,500.00	Rp 3,087.50
9	Bawang putih	25	gr	Rp 8,730.00	Rp 1,091.25
10	Cabai merah	45	gr	Rp 9,500.00	Rp 4,275.00
11	Ketumbar	3	gr	Rp 3,000.00	Rp 900.00
12	Jintan	3	gr	Rp 8,900.00	Rp 534.00
CASSAVA EDIBLE CHARCOAL					
13	Singkong	100	gr	Rp 3,500.00	Rp 700.00
15	Tepung jagung	15	gr	Rp 3,000.00	Rp 180.00
16	<i>Charcoal powder</i>	20	gr	Rp 15,000.00	Rp 3,000.00
17	Garam	5	gr	Rp 2,500.00	Rp 50.00
CORN FRITTERS					
18	Jagung	100	gr	Rp 4,750.00	Rp 1,900.00
19	Tepung terigu	15	gr	Rp 6,800.00	Rp 204.00
20	Daun jeruk	5	gr	Rp 2,500.00	Rp 625.00
21	Minyak kelapa	100	ml	Rp 10,400.00	Rp 2,144.33
22	Garam	5	gr	Rp 2,500.00	Rp 50.00
GRILL PUMPKIN LEAVES					
23	Daun labu	20	gr	Rp 7,150.00	Rp 572.00
24	Cuka	5	ml	Rp 4,000.00	Rp 133.33
25	Garam	5	gr	Rp 2,500.00	Rp 50.00
26	Minyak kelapa	5	ml	Rp 10,400.00	Rp 107.22
GLAZED CARROT					
28	Wortel	100	gr	Rp 4,000.00	Rp 1,600.00
FRIED SHALLOTS					
29	Bawang merah	30	gr	Rp 9,500.00	Rp 1,425.00

PENGEMBANGAN MAKANAN GOHU IKAN DAN GORU BALANGA KOTA TERNATE MALUKU UTARA						
GORU BALANGA				Portion =		2
30	Minyak kelapa	50	ml	Rp 10,400.00	Rp 1,072.16	
31	<i>Edible flower</i>	15	gr	Rp 29,950.00	Rp 1,797.00	
32	Garam	5	gr	Rp 2,500.00	Rp 50.00	
RECIPE COST					Rp 88,690.13	
DISH COSTING					Rp 44,345.06	
FOOD COST (%)						30%
SELLING PRICE					Rp 147,816.88	

Sumber: Data hasil olahan penulis, 2024

Tabel.1 17 Total Recipe Cost

Total Recipe Costing			
No	Menu	%	Selling Price
1	GOHU IKAN	30	Rp 60,929.05
2	GORU BALANGA	30	Rp 147,816.88
Total		Rp	208,745.93

Sumber : Data Olahan Penulis, 2024

1.4.5 Daftar Nilai Gizi

"Ghidza" berasal dari kata Arab yang berarti "makanan". Ilmu gizi berkaitan dengan makanan dan tubuh manusia, serta dengan kesehatan, perkembangan otak, kemampuan belajar, dan produktivitas. Memahami gizi membantu seseorang memahami bagaimana zat gizi berfungsi dalam metabolisme tubuh. Ilmuwan gizi menyelidiki makanan dalam kaitannya dengan kesehatan tubuh, termasuk nilai gizi, kebutuhan nutrisi, dan pemeliharaan nutrisi sesuai usia dan aktivitas. Jean Bogert mengatakan ilmu gizi adalah bidang yang menyelidiki bagaimana tubuh menerima makanan yang tepat untuk pertumbuhan, pemeliharaan, dan perbaikan. Eva D. Wilson berkonsentrasi pada jenis, jumlah, dan materi makanan yang diperlukan untuk pemeliharaan sel. Graham Lusk mempelajari setiap proses yang terkait dengan pertumbuhan, pemeliharaan, dan perbaikan tubuh dan Sunita Almatsier

berbicara tentang bagaimana makanan dan kesehatan optimal berhubungan satu sama lain. (Syafrizal & Welis, 2008)

Berikut merupakan daftar nilai gizi dari setiap hidangan yang penulis rangkum, yakni:

Tabel.1 18 Nilai Gizi Gohu Ikan

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
Tuna	100	108	0.95	0	23.38
<i>Kombu</i>	30	54	0.15	5.4	2.76
Cabai rawit	5	16	0.86	2.83	0.6
Lemon	30	5	0	1.42	0.03
<i>Tomato cherry</i>	30	5	0.06	1.18	0.26
Bawang merah	15	6	0.01	1.52	0.14
Kemangi	20	9	0.21	1.52	0.89
Daun bawang	80	61	0.3	14.15	1.5
Minyak kelapa	30	259	30	0	0
Garam	10	0	0	0	0
Kacang Kenari	10	65.4	6.52	1.37	1.52
Gula	15	58	0	15	0
<i>Cooking cream</i>	10	33.3	4	0	0
<i>Butter</i>	10	73.3	8	0	0
Total		753	51.06	44.39	31.08
Per Sajian (porsi)		1506	102.12	88.78	62.16

Sumber: fatsecret.co.id, 2024

Tabel.1 19 Nilai Gizi Goru Balanga

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
<i>Prime tenderloin</i>	200	494	36.32	0	39.22
Kayu manis	10	26	0.32	7.98	0.39
Kecap manis	30	80	0	20	0
Pala bubuk	5	26	1.82	2.46	0.29
Lada putih bubuk	3	10	0	2	0
Garam	20	0	0	0	0

Bahan	Jumlah (Gr)	Kalori (Kkal)	Lemak (Gr)	Karbo (Gr)	Protein (Gr)
<i>Butter</i>	10	73	8	0	0
Bawang merah	95	49	0.08	9.6	0.87
Bawang putih	25	33	0.17	8.25	1.58
Cabai merah	45	14	0.12	3.29	0.7
Ketumbar	3	1	0.02	0.11	0.06
Jintan	3	11	0.67	1.33	0.53
Singkong	100	146	0.26	34.76	1.24
Tepung jagung	45	162	0	40.05	0.45
<i>Charcoal powder</i>	20	12	0	2.92	0
Jagung	100	182	10.81	18.91	3.73
Tepung terigu	15	52	0.22	11.25	1.5
Daun jeruk	5	1	0	0.2	0.01
Minyak goreng	30	245	27.27	0	0
Daun labu	20	4	0.06	0.68	0.55
Cuka	5	1	0	0	0
Total		1622	86.14	163.79	51.12
Per Sajian (porsi)		3244	172.28	327.58	102.24

Sumber: fatsecret.co.id, 2024

Tabel.1 20 Total Nutrisi

TOTAL GIZI				
Bahan	Kalori (Kkal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
GOHU IKAN	1506	102.12	88.78	62.16
GORU BALANGA	1622	86.14	163.79	51.12
Total	3128	188.26	252.57	113.28
Per Sajian (porsi)	1564	94.13	126.285	56.64

Sumber : Data olahan penulis, 2024

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba

1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi

Lokasi penulis dalam melakukan latihan presentasi berada di Jl. Ski Air No.16, Bandung. Waktu latihan yang dilaksanakan yaitu dari bulan November hingga Desember 2024.

1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi

Proses pelaksaan ujian sidang Tugas Akhir *Food Presentation* akan dilaksanakan di *Kitchen Nusantara Restaurant*, Politeknik NHI Bandung pada bulan Januari 2024.